IKEA®

BUILT-IN ELECTRIC CONVECTION OVEN

Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call: **1-866-664-2449**.
In Canada, for assistance, installation and service, call: **1-866-664-2449**

FOUR À CONVECTION ÉLECTRIQUE ENCASTRÉ

Guide d'utilisation et d'entretien

Au Canada, pour assistance, installation ou service composez le **1-866-664-2449**

Table of Contents/Table des matières..... 2

Models/Modèles **IBS550P**

W10270566B

TABLE OF CONTENTS

OVEN SAFETY 3
PARTS AND FEATURES 4
ELECTRONIC OVEN CONTROL 5
Display 5
Oven Control and Set Control Knobs 5
OK and Set 5
Fahrenheit and Celsius 6
Clock 6
OVEN USE 6
Aluminum Foil 6
Positioning Racks and Bakeware 6
Bakeware 7
Meat Probe 7
Oven Vent 8
Baking and Roasting 8
Broiling 9
Keep Warm 10
Convection Cooking 10
Convection Baking and Roasting 10
Timed Cooking 11
OVEN CARE 12
Self-Cleaning Cycle 12
General Cleaning 13
Oven Lights 13
Oven Door 13
TROUBLESHOOTING 14
ASSISTANCE OR SERVICE 15
In the U.S.A. 15
Accessories 15
In Canada 15
WARRANTY 16

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DU FOUR 18
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES 19
COMMANDES ÉLECTRONIQUES DU FOUR 20
Afficheur 20
Boutons de commande et de réglage des commandes du four 20
OK et réglage 20
Fahrenheit et Celsius 21
Horloge 21
UTILISATION DU FOUR 21
Papier d'aluminium 21
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four 21
Ustensiles de cuisson au four 22
Sonde de cuisson 22
Évent du four 23
Cuisson au four et rôtissage 23
Cuisson au gril 24
Maintien au chaud 25
Cuisson par convection 25
Cuisson au four et rôtissage par convection 25
Cuisson minutée 26
ENTRETIEN DU FOUR 27
Programme d'autonettoyage 27
Nettoyage général 28
Lampes du four 28
Porte du four 29
DÉPANNAGE 29
ASSISTANCE OU SERVICE 30
Au Canada 30
Liste d'accessoires 30
GARANTIE 31

OVEN SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.

This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

⚠ DANGER — **You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**

⚠ WARNING — **You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the oven, follow basic precautions, including the following:

- Proper Installation – Be sure the oven is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Oven for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where oven is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the oven.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the oven.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the oven unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in Oven – Flammable materials should not be stored in an oven.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the oven may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

For self-cleaning ovens:

- Do Not Clean Door Gasket – The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts Listed in Manual.
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

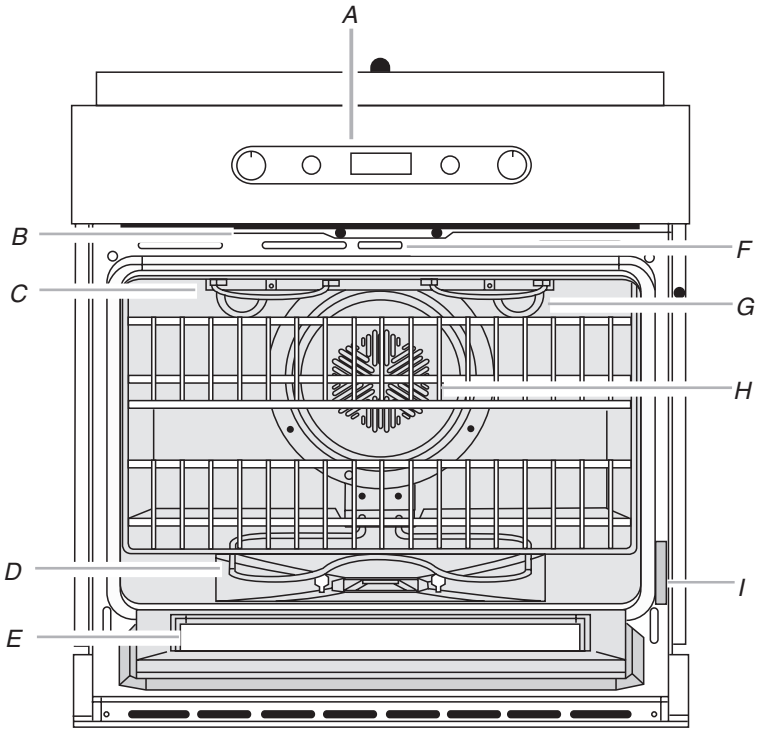
State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains a chemical known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains a chemical known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

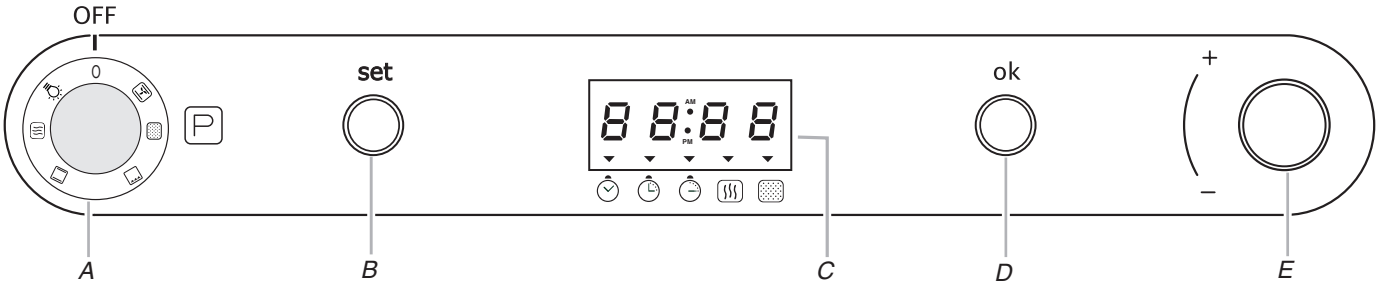
PARTS AND FEATURES

This manual covers different models. The oven you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model.



A. Electronic oven control
B. Oven vent
C. Broil element
D. Bake element
E. Oven door window
F. Oven lock latch
G. Oven light
H. Convection fan
I. Model and serial number plate (on right mounting rail)

ELECTRONIC OVEN CONTROL



A. Oven control knob
B. Set button
C. Electronic control display
D. OK button
E. Set control knob (time and temperature)

Display

When power is first supplied to the appliance, “PF” will appear. If “PF” appears at any other time, a power failure has occurred. Turn the Oven Control knob to the OFF position, press the OK button, and follow the clock setting instructions in the “Clock” section.

Oven Display Symbols

Symbol	Function	Symbol	Function
	Clock		Keep Warm
	Cooking Time		Self-Clean
	End of Cooking Time		

Oven Control and Set Control Knobs

All cooking functions are set with the Oven Control knob. The selected function will automatically begin with current settings after 10 seconds if other settings are not changed.

Once a cycle is complete, turn the Oven Control knob to the OFF position to select a new function.

Turning the oven selector knob to the OFF position stops any oven function except for the clock.

All temperature or time adjustments are set with the Set Control knob. All temperature adjustments are displayed in 5°F (5°C) increments. The speed with which the knob is turned is reflected on the display.

Oven Control Knob Symbols

Symbol	Function	Symbol	Function
0	Off		Broil
	Oven Light		Self-Clean
	Keep Warm		Convect
	Bake		

OK and Set

The OK button begins any oven function. The Set button stops any oven function except for the Clock. After canceling an operation, “End” will be displayed to show the function was canceled. The cooling fan might continue operating after a function has ended, but will shut off automatically when the oven has cooled.

Fahrenheit and Celsius

The temperature is preset at Fahrenheit, but can be changed to Celsius.

To Change:

1. Turn the Oven Control knob to the Oven Light position.
2. Press the OK button until the display shows “F.”
3. Turn the Set knob until the display shows “C.”
4. Press the OK button to accept.

Clock

This is a 12-hour clock with a.m. and p.m.

To Set:

1. Turn the Oven Control knob to the OFF position.
2. Press the OK button until the display shows “12:00” and the CLOCK indicator is blinking.
3. Turn the Set Control knob to set the time of day.
4. Press the OK button to accept time on the display.

To Change: Repeat steps 2-4 to change time of day on the display.

OVEN USE

Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times, or when it is heavily soiled.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Aluminum Foil

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil or liner.

- For best cooking results, do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely.
- To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least ½" (1.3 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.

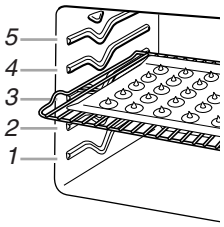
Positioning Racks and Bakeware

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

RACKS

- Position racks before turning on the oven.
- Do not position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.

To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, and then lift out. Use the following illustration and charts as a guide.



Traditional Cooking

FOOD	RACK POSITION
Large roasts, turkeys, angel food, bundt and tube cakes, quick breads, pies	1 or 2
Yeast breads, casseroles, meat and poultry	2
Cookies, biscuits, muffins, cakes	2 or 3

Convection Cooking

FUNCTION	NUMBER OF RACKS USED	RACK POSITION(S)
Convection baking or roasting	1	1, 2 or 3
Convection baking	2	2 and 4
Convection baking	3	1, 3 and 5

BAKEWARE

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

NUMBER OF PAN(S)	POSITION ON RACK
1	Center of rack.
2	Side by side or slightly staggered.
3 or 4	Opposite corners on each rack. Make sure that no bakeware piece is directly over another.

Bakeware

The bakeware material affects cooking results. Follow manufacturer's recommendations and use the bakeware size recommended in the recipe. Use the following chart as a guide.

BAKEWARE/ RESULTS	RECOMMENDATIONS
Light colored aluminum ■ Light golden crusts ■ Even browning	■ Use temperature and time recommended in recipe.
Dark aluminum and other bakeware with dark, dull and/or nonstick finish ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures slightly. ■ Use suggested baking time. ■ For pies, breads and casseroles, use temperature recommended in recipe. ■ Place rack in center of oven.
Insulated cookie sheets or baking pans ■ Little or no bottom browning	■ Place in the bottom third of oven. ■ May need to increase baking time.
Stainless steel ■ Light, golden crusts ■ Uneven browning	■ May need to increase baking time.
Stoneware/Baking stone ■ Crisp crusts	■ Follow manufacturer's instructions.
Ovenproof glassware, ceramic glass or ceramic ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures slightly.

Meat Probe

⚠ WARNING

Burn Hazard

Use an oven mitt to remove meat probe.

Do not touch broil element.

Failure to follow these instructions can result in burns.

The meat probe accurately measures the internal temperature of meat, poultry and casseroles with liquid and should be used in determining the doneness of meat and poultry.

This meat probe operates as an independent device and is not plugged into the oven controls.

Always switch off and remove the probe connector jack from the oven when removing food.

To avoid damage to the meat probe, do not leave the meat probe in self-cleaning ovens while the cycle is running.

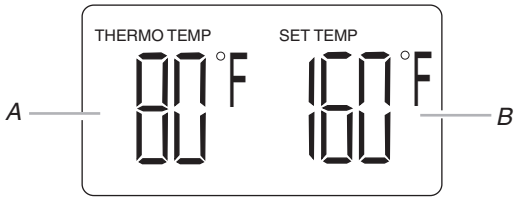
Insert/Replace Batteries (not included)

To Insert Batteries:

1. Using a Phillips screwdriver, remove the battery compartment cover.
2. Insert 2 LR03 AAA batteries.
3. Replace the battery compartment cover.

To replace batteries, repeat the above procedure.

Meat Probe Display

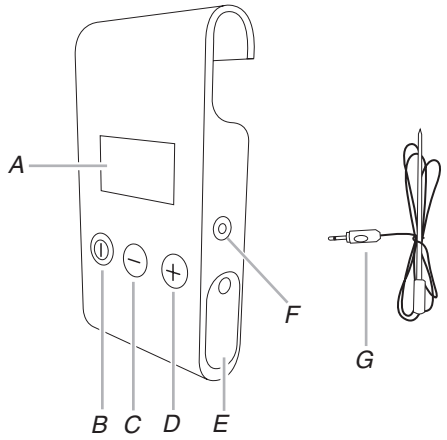


A. Thermo temp display
B. Set temp display

The Thermo Temp display indicates the current internal temperature of the food. The thermometer will read between 32°F and 248°F (0°C and 120°C).

The Set Temp display indicates the desired internal temperature of the food when it is done.

Meat Probe Operation

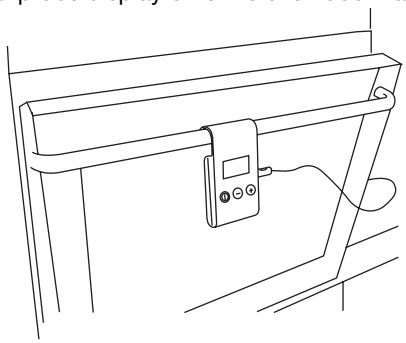


A. Display
B. On/Off button
C. Minus button
D. Plus button
E. Battery compartment
F. Meat probe socket
G. Meat probe connector jack

To Use:

Before using, insert the meat probe into the food item. (For meats, the probe tip should be located in the center of the thickest part of the meat and not into the fat or touching a bone.) Place food in oven and plug the meat probe connector jack into the meat probe socket. Keep meat probe as far away from heat source as possible.

To avoid damage to the meat probe, close the oven door and hang the meat probe display onto the oven door handle.



NOTE: Place the meat probe wire out through the right-hand side of the oven door only.

To Set the Temperature:

1. Press and hold the ON/OFF button for 3 seconds to turn on the meat probe.
2. Press and hold the “+” (plus) or “-” (minus) button for 3 seconds. The SET TEMP display will blink, and a tone will sound. The temperature can be set
3. Press the “+” or “-” button to increase or decrease the set temperature in 1-degree increments.

   Press and hold the “+” or “-” button to increase or decrease the set temperature in 10-degree increments.

   The temperature can be set between 32°F and 248°F (0°C and 120°C).

   If the “+” or “-” buttons are not pressed for 5 seconds, the SET TEMP message will stop blinking, a tone will sound, and the meat probe will turn off. The temperature will remain set even if the meat probe is turned off.
4. When the food reaches the set temperature, a continuous end-of-cycle tone will sound for 1 minute.

   The tone may be stopped at any time by pressing any of the buttons.

   When the tone stops, if the food temperature is higher than the set temperature, the SET TEMP display will blink.
5. Press and hold the ON/OFF button for 3 seconds to turn off the meat probe.
6. Always switch off and remove the meat probe from the oven when removing food.

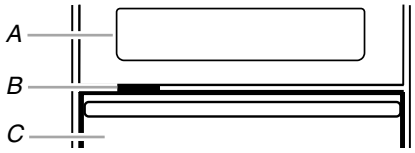
To change Fahrenheit/Celsius setting:

Press and hold the “+” (plus) and “-” (minus) buttons at the same time for 3 seconds, °F or °C will appear in the display. To return to the previous setting, repeat procedure.

To Use as a Thermometer Only:

Press and hold all 3 buttons at the same time for 3 seconds to activate only the THERMO TEMP display. To return to the previous function, repeat procedure.

Oven Vent



A. Control panel
B. Oven vent
C. Oven door

The oven vent should not be blocked or covered since it allows the release of hot air and moisture from the oven. Blocking or covering vents will cause poor air circulation, affecting cooking. Do not set plastics, paper or other items that could melt or burn near the oven vent.

Baking and Roasting

Bake/roast symbol

The Bake function is ideal for baking, roasting or heating casseroles.

During baking or roasting, the bake and broil elements will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature. The bake element will glow red when cycling on; the broil element will not glow red. This feature is automatically activated when the oven is in use.

If the oven door is opened during baking or roasting, the broil and bake elements will turn off immediately. They will come back on once the door is closed.

To Bake or Roast:

Before baking and roasting, position racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section. When roasting, it is not necessary to wait for the oven to preheat before putting food in, unless recommended in the recipe.

1. Turn the Oven Control knob to Bake symbol. The display will read 350°F (175°C).
2. Turn the Set Control knob to desired temperature. The bake range can be set between 170°F and 500°F (80°C and 260°C).
3. Press the OK button to start, or after 10 seconds, the function will start automatically.
4. Turn the Oven Control knob to the OFF position when finished cooking.

Preheating

When the set temperature is reached, one tone will sound.

Waiting an additional 10 minutes after preheating has finished to put food into the oven is suggested when baking foods with leavening ingredients, such as yeast, baking powder, baking soda and eggs.

Broiling

A. Broil symbol

Broiling uses direct radiant heat to cook food. Changing the temperature when broiling allows more precise control when cooking. The lower the temperature, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures.

- For best results, use a broiler pan and grid. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.

  If you would like to purchase a Broiler pan and grid, it may be ordered. See "Assistance or Service" section to order. Ask for Part Number 4396923.
- For proper draining, do not cover the grid with foil. The bottom of the pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to avoid curling.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned.
- After broiling, remove the pan from the oven when removing the food. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.

Before broiling, position rack according to Broiling Chart. It is not necessary to preheat the oven before putting food in unless recommended in the recipe. Position food on grid in the broiler pan, then place it in the center of the oven rack.

To Broil:

1. Close the oven door.
2. Turn the Oven Control knob to Broil symbol. "HI" will appear on the display.
3. Turn the Set Control knob to the desired broil level.
4. Press the OK button to start, or after 10 seconds, the function will start automatically.
5. Turn the Oven Control knob to the OFF position when finished cooking.

Broil Settings

Use the following chart when setting broiling levels and broiling temperatures. As the broil percentage decreases, the element cycles on and off to provide the selected heat setting.

Broil Level	Broil Percentage
HI	100
Br4	90
Br3	80
Br2	70
LOW	60

BROILING CHART

For best results, place food 3" (7 cm) or more from the broil burner. Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual tastes. Recommended rack positions are numbered from the bottom (1) to the top (5). For diagram, see the "Positioning Racks and Bakeware" section.

FOOD	RACK POSITION	BROIL LEVEL	TOTAL TIME (min.)
Steak			
1" (2.5 cm) thick			
medium rare	4	HI	21-23
medium	4	HI	23-25
well-done	4	HI	27-29
Ground meat patties* ¾" (2 cm) thick			
well-done	4	HI	20-22
Pork chops			
1" (2.5 cm) thick	4	HI	30-33
Lamb chops			
1" (2.5 cm) thick	4	HI	22-26
Chicken			
bone-in pieces	3	HI	34-40
boneless breasts	4	HI	22-32
Fish Fillets			
¼-½" (0.6-1.3 cm) thick	4	HI	12-15
Steaks			
¾-1" (2-2.5 cm) thick	4	HI	24-27

*Place up to 9 patties, equally spaced, on broiler grid.

Keep Warm

Keep warm symbol

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

IMPORTANT: The Keep Warm function allows hot cooked foods to stay warm before serving.

To Use:

1. Turn the Oven Control knob to the Keep Warm symbol.
2. The display will show 170°F (75°C).
3. Press OK button to start, or after 10 seconds, the function will start automatically.
4. Turn the Oven Control knob to the OFF position when finished.

Convection Cooking

In a convection oven, the fan-circulated hot air continually distributes heat more evenly than the natural movement of air in a standard thermal oven. This movement of hot air helps maintain a consistent temperature throughout the oven, cooking foods more evenly, crisping surfaces while sealing in moisture and yielding crustier breads.

Most foods can be cooked by lowering cooking temperatures 25°F to 50°F (15°C to 30°C), and cooking time can be shortened by as much as 30 percent, especially for large turkeys and roasts.

- It is important not to cover foods with lids or aluminum foil so that surface areas remain exposed to the circulating air, allowing browning and crisping.
- Keep heat loss to a minimum by opening the oven door only when necessary.
- Choose cookie sheets without sides and roasting pans with lower sides to allow air to move freely around the food.
- Test baked goods for doneness a few minutes before the minimum cooking time with an alternative method such as using a toothpick.
- Use a meat thermometer or the temperature probe to determine the doneness of meats and poultry. Check the temperature of pork and poultry in 2 or 3 places.

Convection Baking and Roasting

Convect symbol

During convection baking or roasting, the bake and broil elements cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature, while the fan constantly circulates the hot air.

If the oven door is opened during convection baking or roasting, the bake and broil elements and fan will turn off immediately. They will come back on once the door is closed.

Reduce recipe temperature 25°F (15°C). The cook time may need to be reduced also.

To Convection Bake or Roast:

Before convection baking or roasting, position the racks according to the “Positioning Racks and Bakeware” section.

When convection roasting, use the roasting rack on top of the broiler pan and grid (not included). The roasting rack holds the food above the broiler pan grid and allows air to circulate completely around all surfaces of the food.

If you would like to purchase a roasting rack, it may be ordered. See “Assistance or Service” section to order. Ask for Part Number W10123240.

It is not necessary to wait for the oven to preheat before putting in food, unless it is recommended in the recipe.

1. Turn the Oven Control knob to the Convect symbol. The display will read 325°F (165°C).
2. Turn the Set Control knob to desired temperature. The convection roast range can be set between 170°F and 500°F (75°C and 260°C).
3. Press the OK button to start, or after 10 seconds, the function will start automatically.
4. Turn the Oven Control knob to the OFF position when finished cooking.

Convection Roasting Chart

Use the following chart below when convection roasting meats and poultry.

Food/Rack Position	Cook Time (minutes per 1 lb)	Oven Temperature	Internal Food Temperature
Beef, Rack Position 2			
Rib Roast			
rare	20-25		140°F (60°C)
medium	25-30	300°F (150°C)	160°F (71°C)
well-done	30-35		170°F (77°C)
Rib Roast (boneless)			
rare	22-25		140°F (60°C)
medium	27-30	300°F (150°C)	160°F (71°C)
well-done	32-35		170°F (77°C)
Rump, Sirloin Tip Roast			
rare	20-25		140°F (60°C)
medium	25-30	300°F (150°C)	160°F (71°C)
well-done	30-35		170°F (77°C)
Meat Loaf	20-25	325°F (160°C)	170°F (77°C)
Veal, Rack Position 2			
Loin, Rib, Rump Roast			
medium	25-35	325°F (160°C)	160°F (71°C)
well-done	30-40		170°F (77°C)
Pork, Rack Position 2			
Loin Roast (boneless)	30-40	325°F (160°C)	170°F (77°C)
Shoulder Roast	35-40	325°F (160°C)	170°F (77°C)
Ham, Rack Position 2			
Fresh (uncooked)	25-35	300°F (150°C)	170°F (77°C)
Fully Cooked	15-20	300°F (150°C)	170°F (77°C)
Lamb, Rack Position 2			
Leg, Shoulder Roast			
medium	25-30	300°F (150°C)	160°F (71°C)
well-done	30-35		170°F (77°C)
Chicken, Rack Position 2*			
Whole			
3-5 lbs (1.5-2.2 kg)	20-25	325°F (160°C)	185°F (85°C)
5-7 lbs (2.2-3.1 kg)	15-20	325°F (160°C)	185°F (85°C)
Turkey, Rack Positions 1 or 2*			
13 lbs and under (5.85 kg)	10-15	300°F (150°C)	185°F (85°C)
Over 13 lbs (5.85 kg)	10-12	300°F (150°C)	185°F (85°C)
Cornish Game Hens, Rack Position 2 or 3*			
1-1.5 lbs (0.5-0.7 kg)	50-60	325°F (160°C)	185°F (85°C)

*Do not stuff poultry when convection roasting.

Timed Cooking

Cooking Time symbol

End of Cooking symbol

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Timed Cooking allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically.

Delay start should not be used for food such as breads and cakes because they may not bake properly.

If there is a pause of 20 seconds between any of the following steps, the function will automatically begin with the current settings.

To Set a Cook Time:

1. Turn the SELECTOR knob to the desired cook function.
2. Turn the SET knob to the desired temperature.
3. Press the OK button twice. The Cooking Time indicator will flash, and "-0:00" will show on the display.
4. Turn the SET knob to set the length of time to cook.
5. Press the OK button again to view the End of Cooking time. If you want to delay cooking, choose a different End of Cooking time. To set a different End of Cooking time, turn the SET knob. The oven will turn on at the appropriate time based on the length of time and End of Cooking time chosen.
6. Press the OK button or Timed Cooking will automatically begin in 20 seconds.

To Cancel Duration and End of Cooking Functions:

Turn the SELECTOR knob to the OFF position or press the SET button.

OVEN CARE

Self-Cleaning Cycle

Self-clean symbol

⚠WARNING

Burn Hazard

Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.

Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.

Failure to follow these instructions can result in burns.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Self-clean the oven before it becomes heavily soiled. Heavy soil results in longer cleaning and more smoke.

Keep the kitchen well-ventilated during the Self-Cleaning cycle to help get rid of heat, odors, and smoke.

Do not block the oven vent(s) during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. Depending on your model, see "Oven Vent" or "Oven Vents" section.

Do not clean, rub, damage or move the oven door gasket. The door gasket is essential for a good seal.

Prepare Oven:

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware and, on some models, the temperature probe from the oven.
- Remove oven racks to keep them shiny and easy to slide. See "General Cleaning" section for more information.
- Remove any foil from the oven because it may burn or melt, damaging the oven.
- Hand clean inside door edge and the 1½" (3.8 cm) area around the inside oven cavity frame, being certain not to move or bend the gasket. This area does not get hot enough during self-cleaning to remove soil. Do not let water, cleaner, etc., enter slots on door frame. Use a damp cloth to clean this area.
- Wipe out any loose soil to reduce smoke and avoid damage. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting or faint white spots can result. This will not affect cooking performance.

How the Cycle Works

IMPORTANT: The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks and popping sounds.

The Self-Cleaning cycle uses very high temperatures, burning soil to a powdery ash.

The oven is preset for a 3 hour 30 minute clean cycle.

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. To avoid breaking the glass, do not apply a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled.

The oven light will not work during the Self-Cleaning cycle.

To Self-Clean:

Before self-cleaning, make sure the door is closed completely or it will not lock and the cycle will not begin.

1. Turn the Oven Control knob to the Self-clean symbol.
2. Turn the Set Control knob to "On."
3. Press the OK button to start a preset non-adjustable 3 hour 30 minute cycle.

To Delay Start Self-Clean:

Before delay starting Self-Clean, make sure the clock is set to the correct time of day. See "Clock" section. Also, make sure the door is closed completely or it will not lock and the cycle will not begin.

1. Turn the Oven Control knob to the Self-clean symbol. "CLL" will appear in the display, and the indicator arrow above the self-clean symbol will blink.
2. Turn the Set Control knob to "On."
3. Press the OK button to start a preset non-adjustable 3 hour 30 minute cycle.
4. Press the OK button twice. The time the cycle will end is displayed and the End of Cooking indicator arrow will blink.
5. Turn the Set Control knob to the End of Cooking symbol.
6. Press the OK button. Both the Cooking Time and End of Cooking indicator arrows will glow.

To Stop Self-Clean anytime:

Turn the Oven Control knob to the OFF position or press the SET button. If the oven temperature is too high, the door will remain locked. It will not unlock until the oven cools.

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

STAINLESS STEEL (on some models)

NOTE: To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Cleaner, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- Stainless Steel Cleaner and Polish Part Number 31462 (not included):
  See "Assistance or Service" section to order.
- Liquid detergent or all-purpose cleaner:
  Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

OVEN DOOR EXTERIOR

Cleaning Method:

- Glass cleaner and a soft cloth or sponge:
  Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31682 (not included):
  See "Assistance or Service" section to order.

CONTROL PANEL

To avoid damage to the control panel, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:
  Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31682 (not included):
  See "Assistance or Service" section to order.

OVEN CAVITY

Do not use oven cleaners.

Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain and staining, etching, pitting or faint white spots can result.

Cleaning Method:

- Self-Cleaning cycle: See "Self-Cleaning Cycle" first.

OVEN RACKS

Cleaning Method:

- Self-Cleaning cycle:

  See "Self-Cleaning Cycle" first. Remove racks or they will discolor and become harder to slide. If this happens, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.
- Steel-wool pad

Oven Lights

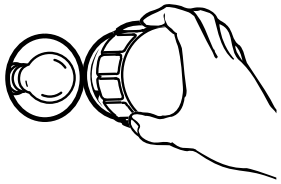
Oven light symbol

The oven lights are type A 15-watt appliance bulbs. They will come on when the oven is operating in any cook mode, by turning the Oven Control knob to the Oven Light symbol. The oven lights will not work during the Self-Cleaning cycle and when the Oven Control knob is set to OFF.

To Replace:

Before replacing, make sure the oven is off and cool.

1. Disconnect power.
2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.



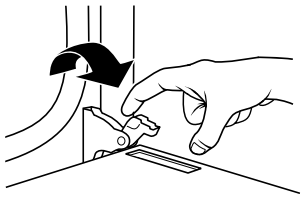
3. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
4. Replace bulb and bulb cover by turning clockwise.
5. Reconnect power.

Oven Door

For normal range use, it is not suggested to remove the oven door. However, if removal is necessary, make sure the oven is off and cool. Then, follow these instructions. The oven door is heavy.

To Remove:

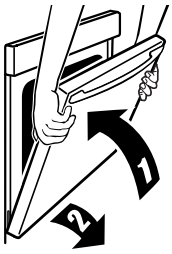
1. Open oven door all the way.
2. Flip up the hinge latch on each side.



3. Close the oven door as far as it will shut.

4. Lift the oven door while holding both sides.

   Continue to push the oven door closed and pull it away from the oven door frame.



To Replace:

1. Insert both hanger arms into the door.

2. Open the oven door.

   You should hear a “click” as the door is set into place.

3. Move the hinge levers back to the locked position. Check that the door is free to open and close. If it is not, repeat the removal and installation procedures.

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Nothing will operate

- **Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?**
  Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
- **Is the oven wired properly?**
  See Installation Instructions.

Oven will not operate

- **Is the electronic oven control set correctly?**
  See “Electronic Oven Control” section.

Cooling fan runs during baking, broiling or cleaning

- It is normal for the fan to automatically run while the oven is in use to cool the electronic control, and may run for up to 45 minutes after oven has been turned off.

Display shows messages

- **Is the display showing “PF”?**

  There has been a power failure. Clear the display. See “Display(s)” section. Set the clock, if needed. See “Clock” section.
- **Is the display showing a letter followed by a number?**
  Clear the display. See “Display(s)” section. If it reappears, call for service. See “Assistance or Service” section.

Self-Cleaning cycle will not operate

- **Is the oven door open?**
  Close the oven door all the way.
- **Has the function been entered?**
  See “Self-Cleaning Cycle” section.
- **Has a delay start Self-Clean cycle been set?**
  See “Self-Cleaning Cycle” section.
- **Has a delay start been set?**
  See “Timed Cooking” section.

Oven cooking results not what expected

- **Is the oven level?**
  Level the oven. See the Installation Instructions.
- **Is the proper temperature set?**
  Increase or decrease temperature 25°F (15°C).
- **Was the oven preheated?**
  Wait for oven to preheat before placing food in oven.
- **Is the proper bakeware being used?**
  See “Bakeware” section.
- **Are the racks positioned properly?**
  See “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is there proper air circulation around bakeware?**
  See “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is the batter evenly distributed in the pan?**
  Check that batter is level in the pan.
- **Is the proper length of time being used?**
  Increase or decrease baking or broiling time.
- **Has the oven door been opened while cooking?**
  Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
- **Are baked items too brown on the bottom?**
  Move rack to higher position in the oven.
  or
  Decrease the oven temperature.
- **Are pie crust edges browning early?**
  Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.

ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only factory specified parts. Factory specified parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new IKEA® appliance.

To locate factory specified parts in your area, call us or your nearest designated service center.

In the U.S.A.

Call the Whirlpool Customer eXperience Center toll free: **1-866-664-2449.**

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors, and service companies. Whirlpool designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.

  To locate the Whirlpool designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to Whirlpool Corporation with any questions or concerns at:

IKEA Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Accessories

Accessories U.S.A.

To order accessories, call the Whirlpool Customer eXperience Center toll free at **1-866-664-2449** and follow the menu prompts. Or visit our website at **www.whirlpool.com** and click on "Parts & Accessories."

Broiler Pan and Grid

Order Part Number 4396923

Stainless Steel Cleaner and Polish

(stainless steel models)

Order Part Number 31462

All-Purpose Appliance Cleaner

Order Part Number 31682

In Canada

Call the Whirlpool Canada LP Customer eXperience Centre toll free: **1-866-664-2449**.

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors, and service companies. Whirlpool Canada LP designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to Whirlpool Canada LP with any questions or concerns at:

Customer eXperience Centre
Whirlpool Canada LP
200 – 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

IKEA MAJOR APPLIANCE WARRANTY

How long is the IKEA limited warranty valid?

This limited warranty is valid for five years from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, unless the appliance is named LAGAN in which case this limited warranty is valid for one year from the date of purchase. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

Which appliances are not covered by the IKEA five (5) year limited warranty?

For major appliances named “LAGAN,” this limited warranty is valid for one year from the date of purchase.

Who will execute the service?

This limited warranty is provided by Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter “Whirlpool”). Service must be provided by a Whirlpool designated service company.

What does this limited warranty cover?

The limited warranty will pay for factory specified parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship that existed when the major appliance was purchased. The exceptions are specified under the headline “What is not covered under this limited warranty?”.

What will be done to correct the problem?

The designated service company will examine the product and decide, at its sole discretion, if it is covered under this limited warranty. If considered covered, the designated service company will then repair the defect. Your sole and exclusive remedy under this limited warranty shall be product repair as provided herein.

What is not covered under this limited warranty?

- Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you on how to use your major appliance, to replace or repair house fuses, or to correct house wiring or plumbing.
- Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Consumable parts are excluded from warranty coverage.
- Replacement parts or repair labor if this major appliance is used for other than normal, single-family household use or when it is used in a manner that is inconsistent to published user or operator instructions and/or installation instructions.
- Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of consumables or cleaning products not approved for use.
- Cosmetic damage, including scratches, dents, chips or other damage to the finish of your major appliance, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported within 30 days from the date of purchase.
- Any food loss or medicine loss due to refrigerator or freezer product failures.
- Pick up and delivery. This major appliance is intended to be repaired in your home.
- Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
- Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized servicer is not available.
- The removal and reinstallation of your major appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
- Replacement parts or repair labor on major appliances with original model/serial numbers that have been removed, altered or cannot be easily determined.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

Disclaimer of Implied Warranties

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR IMPLIED WARRANTY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO FIVE YEARS (ONE YEAR FOR MAJOR APPLIANCES NAMED “LAGAN”) OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. Some states and provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

Limitation of Remedies; Exclusion of Incidental and Consequential Damages

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. WHIRLPOOL SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so these limitations and exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

How to reach us if you need our service

If outside the 50 United States and Canada, contact your authorized IKEA retailer to determine if another warranty applies.

If you need service, please read the Installation Instructions and/or the “Troubleshooting” section of the Use & Care Guide before contacting us. If you need additional help, do not hesitate to contact us in the U.S.A. and Canada at **1-866-664-2449**. 2/09

Keep this book and your sales slip together for future reference. You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.

Write down the following information about your major appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label located on the product.

Dealer name _____

Address _____

Phone number _____

Model number _____

Serial number _____

Purchase date _____

SÉCURITÉ DU FOUR

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.

Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠ DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

⚠ AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles ou de dommages lors de l'utilisation du four, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

- Installation appropriée – S'assurer que le four est convenablement installé et relié à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser le four pour chauffer ou réchauffer une pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où le four est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque du four.
- Porter des vêtements appropriés – Les vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation du four.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce du four si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser des extincteurs polyvalents à produits chimiques secs ou un extincteur à mousse.
- Utiliser seulement des mitaines sèches de four – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de remplacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.
- Ne jamais obstruer les ouvertures des évents.
- Placement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four à l'endroit désiré, lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne pas laisser des mitaines de four toucher l'élément chauffant dans le four.
- Remisage dans le four – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures de four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces du four peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et la surface près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.

Fours autonettoyants :

- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser les produits commerciaux de nettoyage de four – On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de protection des surfaces internes du four quel qu'en soit le type, sur les surfaces du four ou les surfaces voisines.
- Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant d'exécuter le programme d'autonettoyage du four, enlever la lèchefrite et sa grille et les autres ustensiles.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

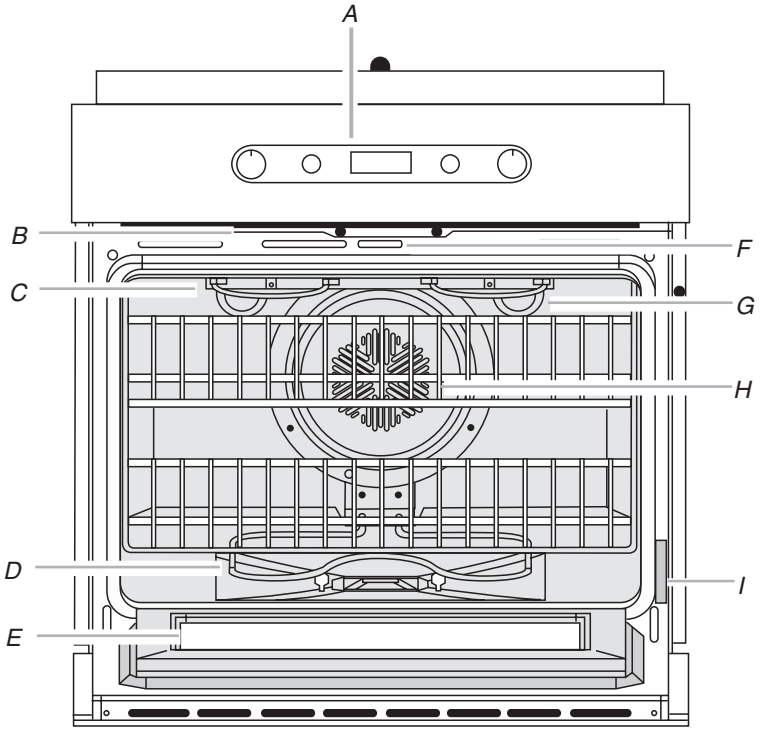
Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

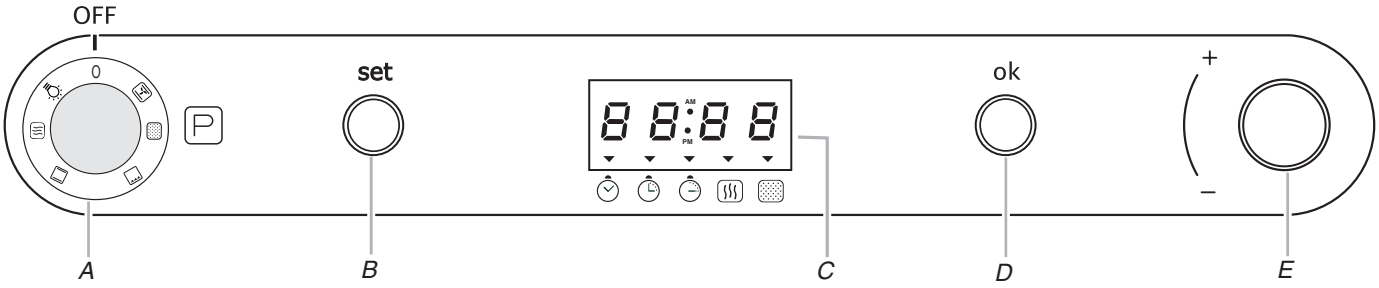
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel couvre différents modèles. Le four que vous avez acheté peut comporter quelques-uns ou tous les articles énumérés. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.



A. Commande électronique du four
B. Évent du four
C. Élément de cuisson au gril
D. Élément de cuisson au four
E. Hublot de la porte du four
F. Loquet de verrouillage du four
G. Lampes du four
H. Ventilateur de convection
I. Plaque signalétique de numéro de modèle et de série (sur la glissière à droite)

COMMANDES ÉLECTRONIQUES DU FOUR



A. Bouton de commande du four
B. Bouton de réglage
C. Affichage de commande électronique
D. Bouton OK
E. Bouton de réglage des commandes (durée et température)

Afficheur

Lors de la mise sous tension initiale de l'appareil, "PF" apparaîtra. Si "PF" apparaît à tout autre moment, une panne de courant s'est produite. Tourner le bouton de commande du four à la position OFF (arrêt), appuyer sur le bouton OK et suivre les instructions de réglage de l'horloge à la section "Horloge".

Symboles de l'afficheur du four

Symbole	Fonction	Symbole	Fonction
	Horloge		Garder au chaud
	Durée de cuisson		Auto-nettoyage
	Fin de la durée de cuisson		

Boutons de commande et de réglage des commandes du fourIt

Toutes les fonctions de cuisson sont réglées avec le bouton de commande du four. La fonction sélectionnée débutera automatiquement avec les réglages existants après 10 secondes si d'autres réglages ne sont pas effectués.

Une fois qu'un programme est terminé, tourner le bouton de commande du four à la position OFF (arrêt) pour sélectionner une nouvelle fonction.

Le fait de tourner le bouton de sélection du four à la position OFF (arrêt) interrompt toutes les fonctions du four, hormis l'horloge.

Tous les ajustements de la température ou de l'heure sont réglés avec le bouton de réglage des commandes. Tous les ajustements de température sont affichés par incréments de 5°F (5°C). La vitesse de rotation du bouton est reflétée sur l'afficheur.

Symboles du bouton de commande du four

Symbole	Fonction	Symbole	Fonction
0	Off (arrêt)		Cuisson au gril
	Lampe du four		Auto-nettoyage
	Garder au chaud		Cuisson par convection
	Cuisson au four		

OK et réglage

Le bouton OK met en marche toute fonction du four. Le bouton Set (réglage) arrête toute fonction du four à l'exception de l'horloge. Après l'annulation d'une opération, "End" (fin) indiquera que la fonction a été annulée. Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner après la fin d'une fonction, mais s'arrêtera automatiquement dès que le four aura refroidi.

Fahrenheit et Celsius

Le four est préréglé pour un affichage de la température en degrés Fahrenheit, mais on peut le permuter en degrés Celsius.

Modification :

1. Tourner le bouton de commande du four à la position Oven Light (lampe du four).
2. Appuyer sur le bouton OK jusqu'à ce que “F” s'affiche.
3. Tourner le bouton Set (de réglage) jusqu'à ce que “C” s'affiche.
4. Appuyer sur le bouton OK pour valider.

Horloge

Cette horloge de 12 heures indique a.m. ou p.m.

Réglage :

1. Tourner le bouton de commande du four à la position OFF (arrêt).
2. Appuyer sur le bouton OK jusqu'à ce que l'afficheur indique “12:00” et que l'indicateur CLOCK (horloge) clignote.
3. Tourner le bouton de réglage des commandes pour régler l'heure.
4. Appuyer sur le bouton OK pour valider l'heure affichée.

Modification : Répéter les étapes 2 à 4 pour modifier l'heure affichée.

UTILISATION DU FOUR

Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois, ou lorsqu'il est très sale.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations de fumée. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Papier d'aluminium

IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond du four avec du papier d'aluminium ou un revêtement quelconque.

- Pour assurer une bonne circulation de l'air et des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir la grille entière de papier d'aluminium.
- Pour récupérer les renversements, placer une feuille de papier d'aluminium sur la grille sur laquelle le plat est placé. Veiller à ce que la feuille d'aluminium dépasse d'au moins ½" (1,3 cm) tout autour du plat et à ce que les bords soient relevés.

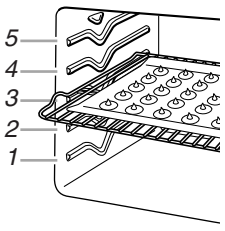
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson directement sur la porte ou le fond du four.

GRILLES

- Positionner les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas déplacer les grilles sur lesquelles repose un ustensile de cuisson au four.
- S'assurer que les grilles sont de niveau.

Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la position d'arrêt, soulever le bord avant et la sortir. Utiliser le schéma et les tableaux suivants comme guides.



Cuisson traditionnelle

ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE
Gros rôtis, dindes, gâteaux des anges et gâteaux Bundt, pains éclairs, tartes	1 ou 2
Pains à la levure, mets en sauce, viande et volaille	2
Biscuits, muffins et gâteaux	2 ou 3

Cuisson par convection

FONCTION	NOMBRE DE GRILLES UTILISÉES	POSITION(S) DE LA GRILLE
Cuisson au four ou rôtissage par convection	1	1, 2 ou 3
Cuisson au four par convection	2	2 et 4
Cuisson au four par convection	3	1, 3 et 5

USTENSILES DE CUISSON AU FOUR

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5 cm) d'espace entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Se servir du tableau suivant comme guide.

NOMBRE D'USTENSILES	POSITION SUR LA GRILLE
1	Centre de la grille.
2	Côte à côte ou légèrement décalés.
3 ou 4	Dans les coins opposés sur chaque grille. Décaler les ustensiles de cuisson de sorte qu'aucun ne soit directement au-dessus de l'autre.

Ustensiles de cuisson au four

Le matériau des ustensiles de cuisson au four affecte les résultats de cuisson. Suivre les recommandations du fabricant et utiliser le format d'ustensiles recommandé dans la recette. Se servir du tableau suivant comme guide.

USTENSILES DE CUISSON AU FOUR/ RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
Aluminium légèrement coloré ■ Croûtes dorées, légères ■ Brunissage uniforme	■ Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.
Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson au four avec fini foncé, terne et/ou antiadhésif ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire légèrement les températures de cuisson. ■ Utiliser la durée de cuisson suggérée. ■ Pour les tartes, pains et mets en sauce, utiliser la température recommandée dans la recette. ■ Placer la grille au centre du four.
Tôles à biscuits ou moules à cuisson à isolation thermique ■ Brunissage faible ou non existant à la base	■ Placer à la troisième position au bas du four. ■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Acier inoxydable ■ Croûtes dorées, légères ■ Brunissage inégal	■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Plats en grès/Pierre de cuisson ■ Croûtes croustillantes	■ Suivre les instructions du fabricant.
Plats en verre, vitrocéramique ou céramique allant au four ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire légèrement la température de cuisson.

Sonde de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlures

Utiliser une mitaine de four pour retirer la sonde à viande thermométrique.

Ne pas toucher l'élément du gril.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

La sonde de cuisson mesure avec précision la température interne de la viande, de la volaille ainsi que des mets en sauce et doit être utilisée pour déterminer le degré de cuisson de la viande et de la volaille.

Cette sonde de cuisson fonctionne de manière indépendante et n'est pas raccordée aux commandes du four.

Veiller à toujours éteindre et retirer la prise de la sonde du four lorsque l'on retire les aliments du four.

Afin d'éviter d'endommager la sonde de cuisson, ne pas la laisser dans les fours avec fonction autonettoyage lorsque le programme est en cours d'exécution.

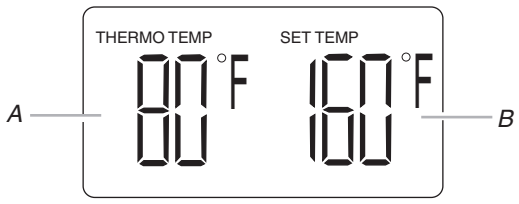
Insertion/remplacement des piles (non incluses)

Insertion des piles :

1. À l'aide d'un tournevis Phillips, ôter le couvercle du compartiment des piles.
2. Insérer 2 piles LR03 AAA.
3. Remettre en place le couvercle du compartiment des piles.

Pour remplacer les piles, répéter la procédure ci-dessus.

Affichage de la sonde de cuisson

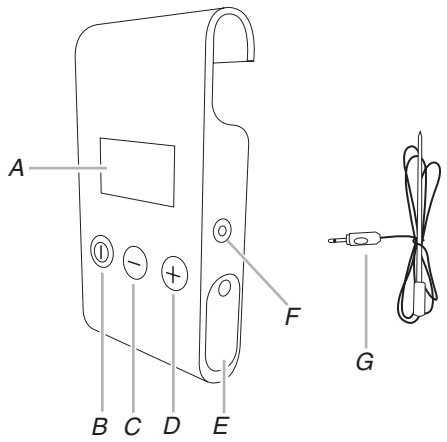


A. Affichage Thermo temp (température du thermomètre)
B. Affichage Set temp (réglage de la température)

L'affichage Thermo temp (température du thermomètre) indique la température interne actuelle de l'aliment.

L'affichage Set temp (réglage de la température) indique la température interne de l'aliment que l'on souhaite obtenir lorsqu'il est cuit.

Fonctionnement de la sonde de cuisson

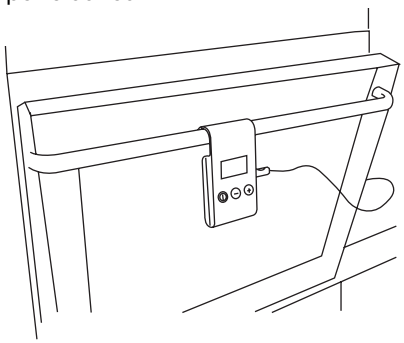


A. Affichage
B. Bouton On/Off (marche/arrêt)
C. Bouton moins
D. Bouton plus
E. Compartiment des piles
F. Douille de la sonde de cuisson
G. Prise de la sonde de cuisson

Utilisation :

Avant l'utilisation, insérer la sonde de cuisson à l'intérieur de l'aliment. (Pour les viandes, l'extrémité de la sonde de cuisson doit se situer au centre de la partie la plus épaisse de la viande et non dans le gras ou au contact d'un os.) Placer les aliments dans le four et brancher la prise de la sonde dans la douille de la sonde. Maintenir la sonde de cuisson aussi loin que possible de la source de chaleur.

Pour éviter d'endommager la sonde de cuisson, fermer la porte du four et suspendre l'afficheur de la sonde de cuisson à la poignée de la porte du four.



REMARQUE : Placer le fil de la sonde de cuisson sur le côté droit de la porte du four uniquement.

Réglage de la température :

1. Appuyer sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt) pendant 3 secondes pour mettre la sonde de cuisson en marche.
2. Appuyer sur le bouton "+" (plus) ou "-" (moins) pendant 3 secondes. L'affichage SET TEMP (réglage de la température) clignote, et un signal sonore retentit. La température peut être réglée.
3. Appuyer sur le bouton "+" ou "-" pour augmenter ou diminuer la température de réglage par tranches de 1 degré.

   Appuyer sur le bouton "+" ou "-" pour augmenter ou diminuer la température de réglage par tranches de 10 degrés.

   La température peut être réglée entre 32°F et 248°F (0°C et 120°C).

   Si l'on n'appuie pas sur les boutons "+" ou "-" après un délai de 5 secondes, le message SET TEMP (réglage de la température) cesse de clignoter, un signal sonore retentit et la sonde de cuisson s'éteint. Le réglage de température reste le même, même si l'on éteint la sonde de cuisson.
4. Une fois que les aliments ont atteint la température désirée, un signal sonore de fin de programme retentit de façon continue pendant 1 minute.

   On peut arrêter le signal sonore en tout temps en appuyant sur n'importe quel bouton.

   Lorsque le signal sonore s'arrête, si la température des aliments est plus élevée que la température réglée, l'affichage SET TEMP (réglage de la température) clignote.
5. Appuyer sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt) pendant 3 secondes pour éteindre la sonde de cuisson.
6. Veiller à toujours éteindre et retirer la sonde du four lorsque l'on retire les aliments du four.

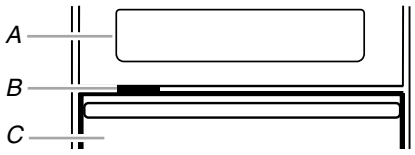
Pour permuter le réglage en degrés Fahrenheit ou Celsius :

Appuyer simultanément sur les boutons "+" (plus) et "-" (moins) pendant 3 secondes et °F ou °C apparaît sur l'affichage. Pour revenir au réglage précédent, répéter la procédure.

Utilisation comme thermomètre uniquement :

Appuyer sur les 3 boutons en même temps pendant 3 secondes pour activer uniquement l'affichage THERMO TEMP (température de thermomètre). Pour revenir à la fonction précédente, répéter la procédure.

Évent du four



A. Tableau de commande
B. Évent du four
C. Porte du four

Ne pas obstruer ni couvrir l'évent du four car il permet à l'air chaud et à l'humidité de s'échapper du four. Des évents obstrués ou bouchés gêneront la circulation de l'air, ce qui affectera la cuisson. Ne pas placer près de l'évent du four des produits en plastique, en papier ou d'autres articles qui pourraient fondre ou brûler.

Cuisson au four et rôtissage

Symbole de cuisson au four/rôtissage

La fonction de cuisson au four est idéale pour la cuisson au four, le rôtissage ou pour faire chauffer des mets en sauce.

Durant la cuisson au four ou le rôtissage, les éléments de cuisson au four et de gril s'allument et s'éteignent par intermittence afin de maintenir la température du four. L'élément de cuisson au four rougeoit lorsqu'il est allumé mais pas l'élément de cuisson au gril. Cette caractéristique est activée automatiquement lorsque le four est utilisé.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson au four ou le rôtissage, les éléments de cuisson au four et du gril s'éteindront immédiatement. Ils se rallumeront une fois la porte fermée.

Cuisson au four ou rôtissage :

Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles tel qu'indiqué à la section “Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson”. Lors du rôtissage, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'y placer l'aliment, sauf si la recette le recommande.

1. Tourner le bouton de commande du four au symbole Bake (cuisson au four). L'afficheur indiquera 350°F (175°C).
2. Tourner le bouton de commande de réglage à la température désirée. La température de cuisson au four peut être réglée entre 170°F et 500°F (80°C et 260°C).
3. Appuyer sur le bouton OK pour la mise en marche, ou attendre 10 secondes et la fonction commencera automatiquement.
4. Tourner le bouton de commande du four à la position OFF (arrêt) après la fin de la cuisson.

Préchauffage

Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore se fait entendre.

On recommande d'attendre encore 10 minutes après la fin du préchauffage avant de mettre les aliments au four lorsqu'on fait cuire des aliments comportant des levains tels que levure de bière, poudre à lever, bicarbonate de soude et œufs.

Cuisson au gril

A. Symbole de cuisson au gril

La cuisson au gril utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments. Le changement de température lors de la cuisson au gril permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Des coupes plus épaisses et des morceaux de viande, de poisson et de volaille de forme inégale cuisent mieux à des températures de cuisson au gril plus basses.

- Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille. Elles sont conçues pour laisser s'écouler les jus et empêcher les éclaboussures et la fumée.

  Pour acheter une lèchefrite et une grille, vous pouvez les commander. Voir la section “Assistance ou service” pour commander. Demander la pièce n° 4396923.
- Pour un écoulement approprié, ne pas couvrir la grille de papier d’aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être garni de papier d’aluminium pour en faciliter le nettoyage.
- Enlever l’excès de gras pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras résiduel sur les côtés pour empêcher la viande de se cintrer.
- Sortir la grille jusqu’à la butée d’arrêt avant de tourner ou d’enlever les aliments. Utiliser des pinces pour tourner les aliments afin d’éviter la perte de jus. Il est possible qu’il ne soit pas nécessaire de tourner les coupes très minces de poisson, de volaille ou de viande.
- Après la cuisson au gril, sortir la lèchefrite du four en même temps que l’aliment. Ce qui reste au fond de la lèchefrite cuira si on la laisse dans le four encore chaud, rendant le nettoyage plus difficile.

Avant la cuisson au gril, placer la grille tel qu’indiqué dans le tableau de cuisson au gril. Il n’est pas nécessaire de préchauffer le four avant d’y placer l’aliment, sauf si la recette le recommande. Placer l’aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four.

Cuisson au gril :

1. Fermer la porte du four.
2. Tourner le bouton de commande du four au symbole de cuisson au gril. “HI” apparaîtra sur l'afficheur.
3. Tourner le bouton de commande de réglage au niveau de cuisson au gril désiré.
4. Appuyer sur le bouton OK pour la mise en marche, ou attendre 10 secondes et la fonction commencera automatiquement.
5. Tourner le bouton de commande du four à la position OFF (arrêt) après la fin de la cuisson.

Réglages de cuisson au gril

Utiliser le tableau suivant pour régler les niveaux et les températures du gril. Au fur et à mesure que le pourcentage de cuisson au gril diminue, les programmes des éléments s'allument et s'éteignent pour fournir le réglage de chaleur sélectionné.

Niveau de duisson au gril	Pourcentage de cuisson au gril
HI (élevé)	100
Br4	90
Br3	80
Br2	70
LOW (bas)	60

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Pour obtenir les meilleurs résultats, placer l’aliment à au moins 3" (7 cm) du brûleur du gril. Les durées de cuisson sont citées à titre indicatif seulement; on peut les régler en fonction des goûts personnels. Les positions recommandées de la grille sont indiquées de la base (1) jusqu’en haut (5). Pour le schéma, voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson”.

ALIMENTS	POSITION DE LA GRILLE	NIVEAU DE CUISSON AU GRIL	DURÉE TOTALE (min.)
Steak			
1" (2,5 cm) d'épaisseur			
à point saignant	4	HI	21-23
à point	4	HI	23-25
bien cuit	4	HI	27-29
Galettes de viande hachée*			
¾" (2 cm) d'épaisseur bien cuites	4	HI	20-22
Côtelettes de porc			
1" (2,5 cm) d'épaisseur	4	HI	30-33
Côtelettes d'agneau			
1" (2,5 cm) d'épaisseur	4	HI	22-26
Poulet			
morceaux avec os	3	HI	34-40
poitrines désossées	4	HI	22-32
Filets de poisson			
¼ à ½" (0,6 à 1,3 cm) d'épaisseur	4	HI	12-15
Darnes			
¾ à 1" (2 à 2,5 cm) d'épaisseur	4	HI	24-27

*Placer jusqu’à 9 galettes, à distance égale, sur la grille de la lèchefrite.

Maintien au chaud

Symbole de maintien au chaud

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

IMPORTANT : La fonction Keep Warm permet de garder au chaud les aliments cuits avant de les servir.

Utilisation :

1. Tourner le bouton de commande du four au symbole Keep Warm (maintien au chaud).
2. L'afficheur indiquera 170°F (75°C).
3. Appuyer sur le bouton OK pour la mise en marche, ou attendre 10 secondes et la fonction commencera automatiquement.
4. Tourner le bouton de commande du four à la position OFF (arrêt) après la fin de la cuisson.

Cuisson par convection

Dans un four à convection, l'air chaud que fait circuler le ventilateur distribue continuellement la chaleur plus uniformément que le mouvement naturel de l'air dans un four thermique standard. Ce déplacement de l'air chaud aide à maintenir une température uniforme dans tout le four, permettant de cuire les aliments plus uniformément, donnant du croustillant aux surfaces des aliments et au pain tout en scellant l'humidité à l'intérieur.

La plupart des aliments peuvent être cuits en réduisant les températures de cuisson de 25°F à 50°F (15°C à 30°C) et la durée de cuisson peut être réduite jusqu'à 30 pour cent, surtout pour les gros rôtis et dindes.

- Il est important de ne pas couvrir les aliments avec des couvercles ou du papier d'aluminium de telle sorte que la surface demeure exposée au déplacement de l'air, permettant ainsi le brunissage et le croustillant.
- Maintenir la perte de chaleur au minimum en ouvrant la porte du four seulement lorsque c'est nécessaire.
- Choisir des tôles à biscuits sans bord et des plats de rôtissage à côtés plus bas pour permettre à l'air de circuler librement autour de l'aliment.
- Vérifier le degré de cuisson des aliments quelques minutes avant le temps de cuisson minimum, en utilisant un cure-dents par exemple.
- Utiliser un thermomètre à viande ou la sonde thermométrique pour déterminer le degré de cuisson des viandes et de la volaille. Vérifier la température du porc et de la volaille à 2 ou 3 endroits.

Cuisson au four et rôtissage par convection

Symbole de cuisson par convection

Durant la cuisson au four ou le rôtissage par convection, les éléments de cuisson au four et de gril s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four tandis que le ventilateur fait circuler constamment l'air chaud.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson au four ou le rôtissage par convection, les éléments de cuisson au four et du gril et le ventilateur s'éteignent immédiatement. Ils se rallumeront une fois la porte fermée.

Réduire la température de la recette de 25°F (15°C). Il peut aussi être nécessaire de réduire la durée de cuisson.

Cuisson au four ou rôtissage par convection :

Avant la cuisson au four et le rôtissage par convection, placer les grilles tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson".

Lors du rôtissage par convection, utiliser la grille de rôtissage au-dessus de la lèchefrite et de sa grille. La grille de rôtissage garde l'aliment au-dessus de la lèchefrite et permet à l'air de circuler librement autour de toutes les surfaces de l'aliment.

Si vous aimeriez acheter une grille de rôtissage, vous pouvez la commander. Voir la section "Assistance ou service" pour commander. Demandez la pièce numéro W10123240.

Il n'est pas nécessaire d'attendre le préchauffage du four avant d'y placer les aliments, sauf si la recette le recommande.

1. Tourner le bouton de commande du four au symbole de convection. L'afficheur indiquera 325°F (165°C).
2. Tourner le bouton de réglage à la température désirée. La température de rôtissage par convection peut être réglée entre 170°F et 500°F (75°C et 260°C).
3. Appuyer sur le bouton OK pour la mise en marche, ou attendre 10 secondes et la fonction commencera automatiquement.
4. Tourner le bouton de commande du four à la position OFF (arrêt) après la fin de la cuisson.

Tableau de rôtissage par convection

Utiliser le tableau suivant ci-dessous lors du rôtissage par convection des viandes et de la volaille.

Aliments/ position de la grille	Durée de cuisson (en minutes par 1 lb)	Température du four	Température interne des aliments
Bœuf, position de grille 2			
Rôti de côte			
saignant	20-25		140°F (60°C)
à point	25-30	300°F (150°C)	160°F (71°C)
bien cuit	30-35		170°F (77°C)
Rôti de côte (désossé)			
saignant	22-25		140°F (60°C)
à point	27-30	300°F (150°C)	160°F (71°C)
bien cuit	32-35		170°F (77°C)
Rôti de croupe ou d'aloyau			
saignant	20-25		140°F (60°C)
à point	25-30	300°F (150°C)	160°F (71°C)
bien cuit	30-35		170°F (77°C)
Pain de viande	20-25	325°F (160°C)	170°F (77°C)
Veau, position de grille 2			
Rôti de longe, de côte, de croupe			
à point	25-35	325°F (160°C)	160°F (71°C)
bien cuit	30-40		170°F (77°C)
Porc, position de grille 2			
Rôti de longe (désossé)	30-40	325°F (160°C)	170°F (77°C)
Rôti d'épaule	35-40	325°F (160°C)	170°F (77°C)
Jambon, position de grille 2			
Frais (non cuit)	25-35	300°F (150°C)	170°F (77°C)
Entièrement cuit	15-20	300°F (150°C)	170°F (77°C)
Agneau, position de grille 2			
Gigot, rôti d'épaule			
à point	25-30	300°F (150°C)	160°F (71°C)
bien cuit	30-35		170°F (77°C)
Poulet, position de grille 2*			
Entier			
3 à 5 lb (1,5 à 2,2 kg)	20-25	325°F (160°C)	185°F (85°C)
5 à 7 lb (2,2 à 3,1 kg)	15-20	325°F (160°C)	185°F (85°C)
Dinde, position de grille 1 ou 2*			
13 lb et moins (5,85 kg)	10-15	300°F (150°C)	185°F (85°C)
Plus de 13 lb (5,85 kg)	10-12	300°F (150°C)	185°F (85°C)
Poulet de Cornouailles, position de grille 2 ou 3*			
1 à 1,5 lb (0,5 à 0,7 kg)	50-60	325°F (160°C)	185°F (85°C)

*Ne pas farcir la volaille lors du rôtissage par convection.

Cuisson minutée

Symbole de durée de cuisson

Symbole de fin de la durée de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

La cuisson minutée permet d'allumer le four à une certaine heure de la journée, de faire cuire pendant une durée réglée et/ou d'éteindre le four automatiquement.

La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux car ils risquent de ne pas bien cuire.

Si une pause de 20 secondes est effectuée entre l'une ou l'autre des étapes suivantes, la fonction commencera automatiquement avec les réglages existants.

Réglage d'une durée de cuisson :

1. Tourner le bouton de SÉLECTION à la fonction de cuisson désirée.
2. Tourner le bouton SET (réglage) à la température désirée.
3. Appuyer deux fois sur le bouton OK. L'indicateur de durée de cuisson clignotera et "-0:00" s'affichera.
4. Appuyer sur le bouton SET (réglage) pour régler la durée de cuisson.
5. Appuyer à nouveau sur le bouton OK pour visualiser l'heure de fin de la durée de cuisson. Si on veut différer la cuisson, choisir une heure de fin de la durée de cuisson différente. Pour régler une heure de fin de la durée de cuisson différente, tourner le bouton SET. Le four s'allumera à l'heure appropriée en fonction de la durée et de l'heure de fin de la durée de cuisson choisies.
6. Appuyer sur le bouton OK ou la cuisson minutée commencera automatiquement dans 20 secondes.

Pour annuler les fonctions de durée et de fin de la durée de cuisson :

Tourner le bouton de SÉLECTION à la position OFF (arrêt) ou appuyer sur le bouton SET (réglage).

ENTRETIEN DU FOUR

Programme d'autonettoyage

Symbole d'autonettoyage

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlures

Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme d'autonettoyage. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Procéder à l'autonettoyage du four avant qu'il ne devienne très sale. Les saletés intenses nécessitent un nettoyage plus long et dégagent plus de fumée.

Veiller à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le programme d'autonettoyage afin d'aider à éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.

Ne pas obstruer le ou les évents du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Selon votre modèle, voir la section “Évent du four” ou “Évents du four”.

Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité.

Préparation du four :

- Sortir du four la lèchefrite, la grille et les ustensiles de cuisson au four et, sur certains modèles, la sonde thermométrique.

  Sortir les grilles du four pour les garder brillantes et pour qu'elles glissent facilement. Voir la section “Nettoyage général” pour plus de renseignements.
- Enlever tout papier d'aluminium du four; celui-ci risquerait de brûler ou de fondre et d'endommager le four.
- Nettoyer manuellement le bord intérieur de la porte et une zone de 1½" (3,8 cm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité. Cette section ne devient pas assez chaude au cours du programme d'autonettoyage pour pouvoir éliminer la saleté. Ne pas laisser de l'eau, un nettoyant, etc. pénétrer dans les fentes du cadre de la porte. Nettoyer cette zone avec un chiffon humide.
- Essuyer toute saleté décollée afin de réduire la fumée et d’éviter les dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer des taches, des attaques, des piqûres ou de légères taches blanches. Ceci n'affectera pas la performance de cuisson.

Comment fonctionne le programme

IMPORTANT : Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l’acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de lustre, des fissures minuscules et des craquements saccadés.

Le programme d’autonettoyage utilise des températures très élevées, brûlant les saletés pour les réduire en cendre.

Le four est préréglé pour un programme de nettoyage de 3 heures et 30 minutes.

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Pour éviter de casser le verre, ne pas appliquer de chiffon froid humide sur le hublot de la porte interne avant qu'il n'ait complètement refroidi.

La lampe du four ne fonctionnera pas durant le programme d’autonettoyage.

Autonettoyage :

Avant l’autonettoyage, s’assurer que la porte est complètement fermée sinon elle ne se verrouillera pas et le programme ne commencera pas.

1. Tourner le bouton de commande du four au symbole d’autonettoyage.
2. Tourner le bouton de réglage des commandes à “On” (marche).
3. Appuyer sur le bouton OK pour commencer un programme préréglé non ajustable de 3 heures et 30 minutes.

Pour différer l’autonettoyage :

Avant de différer la mise en marche de l’autonettoyage, s’assurer que l’horloge est réglée à l’heure exacte. Voir la section “Horloge”. S’assurer également que la porte est complètement fermée sinon elle ne se verrouillera pas et le programme ne commencera pas.

1. Tourner le bouton de commande du four au symbole d’autonettoyage). “CLL” apparaîtra à l’affichage et la flèche d’indication au-dessus du symbole d’autonettoyage clignotera.
2. Tourner le bouton de réglage des commandes à “On” (marche).
3. Appuyer sur le bouton OK pour commencer un programme préréglé non ajustable de 3 heures et 30 minutes.
4. Appuyer deux fois sur le bouton OK. L'heure à laquelle le programme se terminera s'affiche et l’indicateur de fin de cuisson clignotera.
5. Tourner le bouton de réglage des commandes au symbole de fin de la durée de cuisson.
6. Appuyer sur le bouton OK. Les flèches de durée de cuisson et de l’indicateur de fin de cuisson s’illumineront.

Pour arrêter le programme d’autonettoyage à tout moment :

Tourner le bouton de commande du four à la position OFF (arrêt) ou appuyer sur le bouton SET (réglage). Si la température du four est trop élevée, la porte demeure verrouillée. Elle ne se déverrouillera pas avant que le four n’ait refroidi.

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four est froid. Toujours suivre les instructions sur les étiquettes des produits de nettoyage.

Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés à moins d'indication contraire.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

REMARQUE : Pour éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de nettoyant pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rudes ou essuie-tout en papier abrasifs.

Méthode de nettoyage :

Frotter dans le sens du grain pour éviter tout dommage.

- Nettoyant et poli pour acier inoxydable - Pièce n° 31462B (non inclus) :
  Voir la section “Assistance ou service” pour placer une commande.
- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage :
  Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :
  Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Nettoyant tout-usage pour appareil ménager - Pièce n° 31682B (non inclus) :
  Voir la section “Assistance ou service” pour placer une commande.

TABLEAU DE COMMANDE

Pour éviter d'endommager le tableau de commande, ne pas utiliser des nettoyants abrasifs, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rudes ou essuie-tout en papier abrasifs.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :
  Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Nettoyant tout-usage pour appareil ménager - Pièce n° 31682B (non inclu) :
  Voir la section “Assistance ou service” pour placer une commande.

CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser les nettoyants à four.

Les renversements d’aliments devraient être nettoyés lorsque le four est refroidi. Aux températures élevées, les aliments affectent la porcelaine et des taches, attaques, piqûres ou marques blanchâtres peuvent survenir.

Méthode de nettoyage :

- Programme d’autonettoyage :
  Voir d'abord “Programme d’autonettoyage”.

GRILLES DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Programme d’autonettoyage :

  Voir d’abord “Programme d’autonettoyage”. Il faut ôter les grilles sinon elles se décoloreront et il sera plus difficile de les faire glisser. Le cas échéant, un léger revêtement d’huile végétale appliqué sur les glissières des grilles les aidera à mieux glisser.
- Tampon en laine d’acier

Lampes du four

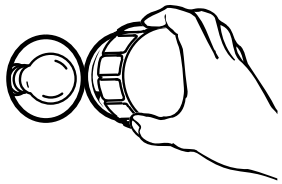
Symbole lampes du four

Chaque lampe du four est une ampoule type A de 15 watts pour appareil ménager. Les lampes s'allument lorsque le four fonctionne sur n'importe quel mode de cuisson en tournant le bouton de commande du four au symbole de lampes du four. Les lampes du four ne fonctionnent pas lorsque le four est en mode d'autonettoyage et lorsque le bouton de commande du four est à la position OFF (arrêt).

Remplacement :

Avant le remplacement, s'assurer que le four éteint et froid.

1. Déconnecter la source de courant électrique.
2. Tourner le couvercle en verre de l'ampoule à l'arrière du four dans le sens antihoraire et l'enlever.



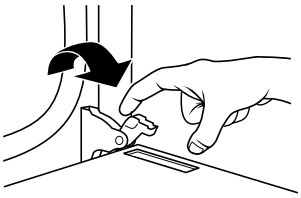
3. Tourner l'ampoule dans le sens iantihoraire et l'enlever de la douille.
4. Réinstaller l'ampoule et le couvercle de l'ampoule en le tournant dans le sens horaire.
5. Reconnecter la source de courant électrique.

Porte du four

Il n'est pas recommandé d'enlever la porte du four pour une utilisation normale. Toutefois, si la dépose est nécessaire, s'assurer que le four est éteint et froid. Puis, suivre ces instructions. La porte du four est lourde.

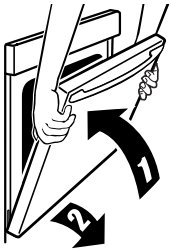
Dépose :

1. Ouvrir la porte du four complètement.
2. Relever le loquet de charnière de chaque côté.



3. Fermer la porte du four aussi loin qu'elle peut aller.
4. Soulever la porte du four en la retenant de chaque côté.

   Continuer de maintenir la porte du four fermée et la dégager du châssis de la porte du four.



Réinstallation :

1. Insérer les deux bras de suspension dans la porte.

2. Ouvrir la porte du four.

   Vous devriez entendre un déclic lors de la mise en place de la porte.
3. Remettre les leviers des charnières à la position verrouillée. Effectuer quelques manœuvres d'ouverture/fermeture de la porte du four pour vérifier le bon fonctionnement. En cas d'impossibilité d'ouverture ou de fermeture parfaite de la porte, répéter le processus de dépose et d'installation de la porte.

DÉPANNAGE

Essayer les solutions suggérées ici d'abord afin d'éviter le coût d'une visite de service non nécessaire.

Rien ne fonctionne

- **Un fusible est-il grillé, ou un disjoncteur s'est-il déclenché?**
  Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
- **Le four est-il correctement raccordé?**
  Voir les instructions d'installation.

Le four ne fonctionne pas

- **La commande électronique du four est-elle correctement réglée?**
  Voir la section “Commande électronique du four”.

Le ventilateur de refroidissement fonctionne durant la cuisson au four, la cuisson au gril ou le nettoyage

- Pendant l'utilisation du four, il est normal que le ventilateur se mette automatiquement en route pour refroidir le module de commande électronique; il peut fonctionner jusqu'à 45 minutes après l'arrêt du four.

L’affichage indique des messages

- **L’affichage indique-t-il “PF”?**

  Une panne de courant est survenue. Effacer l'affichage. Voir la section “Affichage(s)”. Régler l’horloge si nécessaire. Voir la section “Horloge”.
- **L’affichage montre-t-il une lettre suivie d’un chiffre?**
  Effacer l'affichage. Voir la section “Affichage(s)”. S'il réapparaît, faire un appel de service. Voir la section “Assistance ou service”.

Le programme d’autonettoyage ne fonctionne pas

- **La porte du four est-elle ouverte?**
  Fermer complètement la porte du four.
- **La fonction a-t-elle été entrée?**
  Voir la section “Programme d'autonettoyage”.
- **Une mise en marche différée du programme d'autonettoyage a-t-elle été réglée?**
  Voir la section “Programme d'autonettoyage”.
- **Une mise en marche différée a-t-elle été programmée?**
  Voir la section “Cuisson minutée”.

Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus

- **Le four est-il d'aplomb?**
  Mettre le four d'aplomb. Voir les instructions d'installation.
- **La température correcte est-elle réglée?**
  Augmenter ou diminuer la température de 25°F (15°C).
- **Le four a-t-il été préchauffé?**
  Attendre que le four soit préchauffé avant d'y placer les aliments.
- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson approprié?**
  Voir la section “Ustensiles de cuisson”.
- **Les grilles sont-elles positionnées correctement?**
  Voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson”.
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson?**
  Voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson”.
- **La pâte est-elle distribuée uniformément dans le plat?**
  Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
- **La durée de cuisson appropriée est-elle utilisée?**
  Augmenter ou diminuer la durée de cuisson au four ou de gril.
- **La porte du four a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?**
  L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s'échapper et peut nécessiter des durées de cuisson plus longues.
- **Les articles cuits au four sont-ils trop bruns à la base?**
  Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
  ou
  Diminuer la température du four.
- **Les bords des croûtes de tarte ont-ils bruni trop tôt?**
  Utiliser du papier d’aluminium pour couvrir le bord de la croûte et/ou réduire la température de cuisson du four.

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, consulter la section “Dépannage”. Ce guide peut vous faire économiser le coût d’une visite de service. Si vous avez encore besoin d’aide, suivre les instructions ci-dessous.

Lors d’un appel, veuillez connaître la date d’achat, le numéro de modèle et le numéro de série au complet de l’appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d’employer uniquement des pièces spécifiées par l’usine. Les pièces spécifiées par l’usine conviendront et fonctionneront bien parce qu’elles sont fabriquées avec la même précision utilisée dans la fabrication de chaque nouvel appareil IKEA®.

Pour localiser des pièces spécifiées par l’usine dans votre région, nous appeler ou téléphoner au centre de service désigné le plus proche.

Au Canada

Veuillez appeler sans frais le Centre pour l'eXpérience de la clientèle de Whirlpool Canada LP au : **1-866-664-2449**.

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d’appareils électroménagers.
- Consignes d'utilisation et d’entretien.
- Vente d’accessoires et de pièces de rechange.
- Références aux marchands locaux, aux distributeurs de pièces de rechange et aux compagnies de service. Les techniciens de service désignés par Whirlpool Canada LP sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

Pour plus d’assistance

Si vous avez besoin de plus d’assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à Whirlpool Canada LP à l’adresse suivante :

Centre pour l'eXpérience de la clientèle
Whirlpool Canada LP
200 – 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où on peut vous joindre dans la journée.

Liste d'accessoires

Lèchefrite et grille

Commander la pièce numéro n° 4396923

Nettoyant et poli pour acier inoxydable

(modèles en acier inoxydable)
Commander la pièce n° 31462B

Nettoyant tout-usage pour appareils ménagers

Commander la pièce n° 31682B

GARANTIE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS IKEA

Pendant combien de temps la garantie limitée IKEA est-elle valide?

Cette garantie limitée est valide pendant cinq ans à compter de la date d'achat lorsque ce gros appareil ménager a été utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes au produit ou fournies avec celui-ci, sauf si l'appareil porte le nom LAGAN, auquel cas cette garantie limitée est valide pendant un an à compter de la date d'achat. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque le gros appareil ménager est utilisé dans le pays où il a été acheté. Une preuve de la date d'achat d'origine est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

Quels sont les appareils ménagers non couverts par la garantie limitée IKEA de cinq (5) ans?

Pour les gros appareils ménagers portant le nom "LAGAN", cette garantie limitée est valide pendant un an à compter de la date d'achat.

Qui effectuera l'intervention d'entretien ou de réparation?

Cette garantie limitée est fournie par Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées "Whirlpool"). Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Whirlpool.

Que couvre cette garantie limitée?

La garantie limitée paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication qui existaient déjà lorsque ce gros appareil ménager a été acheté. Les exceptions figurent sous le titre "Quels sont les éléments non couverts par cette garantie limitée?".

Quelles mesures seront prises pour corriger le problème?

La compagnie de service désignée examinera le produit et décidera, à sa seule discrétion, si ce produit est couvert par cette garantie limitée. S'il est considéré comme couvert, la compagnie de service désignée corrigera le défaut. Le seul et exclusif recours du client dans le cadre de la présente garantie limitée consiste en la réparation du produit telle que mentionné dans la présente.

Quels sont les éléments non couverts par cette garantie limitée?

- Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser le gros appareil ménager, remplacer ou réparer des fusibles du domicile ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
- Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques, les filtres à air ou les filtres à eau de l'appareil. Les pièces consomptibles ne sont pas couvertes par la garantie.
- Les pièces de rechange ou la main-d'œuvre lorsque ce gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage domestique unifamilial normal ou lorsque les instructions d'installation et/ou les instructions de l'opérateur ou de l'utilisateur fournies ne sont pas respectées.
- Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie ou l'utilisation de pièces consomptibles ou de produits de nettoyage dont l'utilisation n'est pas approuvée.
- Les défauts d'apparence, notamment les éraflures, traces de choc, fissures ou tout autre dommage subi par le fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages ne résultent de vices de matériaux ou de fabrication et ne soient signalés dans les 30 jours qui suivent la date d'achat.
- Toute perte d'aliments ou de médicaments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
- L'enlèvement et la livraison. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile.
- Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
- Les frais de déplacement et de transport pour une intervention sur un produit si le gros appareil ménager est situé dans une région éloignée où un service d'entretien autorisé n'est pas disponible.
- L'enlèvement et la réinstallation du gros appareil ménager si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
- Les pièces de rechange ou la main-d'œuvre pour les gros appareils ménagers dont les numéros de modèle/de série ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.

Le coût d'une réparation ou de pièces de rechange dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

Clause d'exonération de responsabilité au titre des garanties implicites

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À CINQ ANS (UN AN POUR LES GROS APPAREILS MÉNAGERS PORTANT LE NOM "LAGAN") OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États et provinces ne permettent pas de limitation sur la durée de garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas être applicable dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

Limitation des recours; exclusion des dommages fortuits et indirects

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. WHIRLPOOL N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects de sorte que ces limitations et exclusions peuvent ne pas être applicables dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

Comment nous contacter si vous avez besoin d'une intervention d'entretien ou de réparation

Si vous résidez à l'extérieur des 50 États des États-Unis et du Canada, contactez votre marchand IKEA autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin d'une intervention d'entretien ou de réparation, veuillez lire les Instructions d'installation et/ou la section "Dépannage" dans le Guide d'utilisation et d'entretien avant de nous contacter. Si vous avez besoin d'aide supplémentaire, n'hésitez pas à nous contacter aux États-Unis et au Canda au **1-866-664-2449**. 3/09

Conservez ce manuel et votre reçu de vente ensemble pour référence ultérieure. Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre gros appareil ménager pour mieux vous aider à obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître le numéro de modèle et le numéro de série au complet. Vous trouverez ces renseignements sur la plaque signalétique située sur le produit.

Nom du marchand _____

Adresse _____

Numéro de téléphone _____

Numéro de modèle_____

Numéro de série _____

Date d'achat_____

W10270566B

© 2010.
All rights reserved.
Tous droits réservés.

® IKEA is a registered trademark of Inter-Ikea Systems B.V.
® IKEA est une marque déposée de Inter-Ikea Systems B.V.

4/10
Printed in U.S.A.
Imprimé aux É.-U.